



รายละเอียดของรายวิชา

วิทยาลัย/คณะ วิทยาลัยการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ สาขาวิชา ศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
หลักสูตร เทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร ระดับปริญญาตรี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

CAT 217	จริยธรรมและกฎหมายในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม (Ethics and Law in Food and Beverage Business)	3 (3-0-6)
วิชาบังคับร่วม	-	
วิชาบังคับก่อน	-	
ภาคการศึกษา	1/2568	
กลุ่ม	01	
ประเภทของวิชา	☐ วิชาปรับพื้นฐาน ☐ วิชาศึกษาทั่วไป ☒ วิชาเฉพาะ ☐ วิชาเลือกเสรี	
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	อาจารย์วัลลภา โพธิาสินธุ์	
อาจารย์ผู้สอน	อาจารย์วัลลภา โพธิาสินธุ์	☒ อาจารย์ประจำ ☐ อาจารย์พิเศษ
สถานที่สอน	มหาวิทยาลัยรังสิต	☒ ในที่ตั้ง ☐ นอกที่ตั้ง
วันที่จัดทำ	13 สิงหาคม 2568	

หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา

1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา

- 1.1 เพื่อให้นักศึกษาอธิบายลักษณะหลักการและเหตุผลเกี่ยวกับจริยธรรมสำหรับผู้ประกอบการทั้งหลักสากล และหลักศาสนาอิสลาม
- 1.2 เพื่อให้นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับกฎหมาย กฎกระทรวง และระเบียบต่าง ๆ เกี่ยวกับสุขอนามัยอาหาร
- 1.3 เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ ในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม
- 1.4 เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดของการขอเครื่องหมายรับรองมาตรฐานด้านต่าง ๆ ของผลิตภัณฑ์ และธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มขององค์การรัฐ องค์การอิสระ สมาคมวิชาชีพ และองค์การระหว่างประเทศ

2. คำอธิบายรายวิชา

หลักการและเหตุผลเกี่ยวกับจริยธรรมสำหรับผู้ประกอบการทั้งหลักสากล และหลักศาสนาอิสลาม ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารทั้งในและต่างประเทศ กฎหมาย กฎกระทรวงและระเบียบต่าง ๆ เกี่ยวกับสุขอนามัยอาหาร กฎหมายแพ่งและพาณิชย์ในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม ข้อกำหนดของการขอเครื่องหมายรับรองมาตรฐานด้านต่าง ๆ ของผลิตภัณฑ์และธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม ขององค์การรัฐ องค์การอิสระ สมาคมวิชาชีพ และองค์การระหว่างประเทศ

Principles and rationale for food and beverage practitioners both conventional and religion specific ones, and for food and beverages; law, ministerial regulations, and other regulation regulating food hygiene, civil law related to food and beverage; requirements and criteria to get accreditation for food and beverage products and businesses from major governmental, independent, and international organization as well as important professional associations.

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา

มี3.....ชั่วโมง/สัปดาห์



E-mail : wanlapa.p@rsu.ac.th



Facebook : Wanlapa Potasin



Line : wanlapa.aoyaoy

อื่น ระบุ.....

4. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs) :

- 1) ทราบหลักจริยธรรมสำหรับผู้ประกอบการทั้งหลักสากล และหลักศาสนาอิสลาม
- 2) ทราบหลักกฎหมาย กฎกระทรวง และระเบียบต่าง ๆ เกี่ยวกับสุขอนามัยอาหาร กฎหมายแพ่งและพาณิชย์ในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม

หมวดที่ 3 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้ในมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวังมีดังต่อไปนี้

1. คุณธรรม จริยธรรม

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.1	มีจิตสำนึกในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม	สอนแทรกกิจตสำคัญและปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรมด้านจรรยาบรรณวิชาชีพทางด้านอาหารและเครื่องดื่มในระหว่างการทำงานกลุ่ม โดยกำหนดหัวข้อตามสถานการณ์ที่เกี่ยวข้องกับจรรยาบรรณวิชาชีพทางด้านอาหารและเครื่องดื่มการพูดคุยกับนักศึกษา และสอดแทรกในหัวข้องานกลุ่มให้ตระหนักถึงจรรยาบรรณวิชาชีพทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม	สังเกตจากการพฤติกรรมทำงานร่วมกันใน และกิจกรรมย่อยภายในห้อง
1.2	แสดงออกอย่างสม่ำเสมอถึงความซื่อสัตย์สุจริตในวิชาชีพทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม	กำหนดหัวข้อตามสถานการณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม เน้นความรับผิดชอบต่องาน ต่อหน้าที่ วินัย จรรยาบรรณ ความซื่อสัตย์ต่อหน้าที่ในกลุ่ม ความถ่อมตนและความมีน้ำใจต่อเพื่อนร่วมงาน	สังเกตจากการพฤติกรรมทำงานร่วมกันใน และกิจกรรมย่อยภายในห้อง
1.3	มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้บริโภครและสังคม	มีการวัดและประเมินผลการด้านความมีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อตนเอง ผู้บริโภครและสังคม โดยการกำหนดเวลาในการเข้าชั้นเรียนดังนี้ กรณี 1 นักศึกษาเข้าชั้นเรียนสายได้ 15 นาที หากนักศึกษาเข้าห้องเรียน สายเกิน 15 นาที อาจารย์ผู้สอนจะบันทึกผลเป็น “เข้าเรียนสาย” กรณีนักศึกษามีผลการเข้าเรียนสาย 3 ครั้ง อาจารย์ผู้สอนจะทำการลดคะแนนจิตพิสัยลง 1 คะแนน กรณี 2 นักศึกษาขาดเรียนหรือไม่สามารถเข้าเรียนได้ ต้องมีจดหมายลา หากเป็นกรณีลาป่วย ต้องมีใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลเท่านั้น หรือ	สังเกตพฤติกรรม การเข้าเรียน การปฏิบัติตนตามกฎระเบียบการส่งงาน จะต้องเป็นไปตามกำหนดเวลา เพื่อฝึกให้นักศึกษารับผิดชอบต่องาน สามารถทำงานร่วมกัน กับผู้อื่นและมีความตรงต่อเวลา

		จดหมายลาป่วยที่มีผู้ปกครองลงนาม ส่วนท้ายจดหมาย <u>กรณีลากิจ</u> เช่น งานบวช งานแต่ง งานศพ ฯลฯ ให้ นักศึกษา เขียนจดหมายลากิจ หากนักศึกษาสามารถปฏิบัติได้ตามเงื่อนไข อาจารย์ผู้สอนจะบันทึกเวลาเข้าเรียนให้นักศึกษา ทั้งนี้ นักศึกษาสามารถขาดเรียนได้ไม่เกิน 3 ครั้งตลอดภาคการศึกษา ● การวัดและประเมินผลการด้านความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคและสังคม โดย และกำหนดให้มีการระบุหน้าที่การทำงานที่ชัดเจนในรายงานและกำหนดวันส่งรายงานที่ชัดเจน เพื่อให้ นักศึกษา ปฏิบัติตาม	
1.4	เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม เคารพสิทธิของผู้บริโภคและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้มาใช้บริการ	● กำหนดหัวข้อรายงานโดยให้นักศึกษาต้องกระทำตนเสมือนผู้ประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยนักศึกษาต้องนำเนื้อหาวิชาเกี่ยวกับกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ทางด้านอาหารและเครื่องดื่มและการเคารพสิทธิของผู้บริโภค มาประยุกต์ใช้และเขียนรายงานนำเสนอ	● ตรวจสอบจากเนื้อหา รายงานตาม และความถูกต้อง ตรงตามหัวข้อที่กำหนดให้

2. ความรู้

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.1	มีความรู้และเข้าใจในวิชาชีพด้านอาหารและเครื่องดื่มทั้งในภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติในระดับสากล	● เน้นการสอนที่ให้นักศึกษามีความรู้ในวิชาชีพด้านอาหารและเครื่องดื่มทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ในระดับสากล โดยการมอบหมายงานเป็นกรณีศึกษาและให้นักศึกษาค้นหาข้อมูล ได้ 3 ทาง คือ 1. เอกสารสอน 2. อินเทอร์เน็ต 3. สอบถามจากอาจารย์ผู้สอนและร่วมกันอภิปราย	● สังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม ให้เป็นไปตามข้อกำหนด และการอภิปรายโดยมีข้อมูลอ้างอิง รวมถึงการตอบคำถามที่เกี่ยวข้องได้อย่างเหมาะสม

2.3	สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งการนำไปประยุกต์ใช้ และการถ่ายทอดองค์ความรู้ทางด้านอาหาร	เน้นการสอนที่ให้นักศึกษามีความรู้วิชาชีพด้านอาหารและเครื่องดื่มทั้งในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ในระดับสากลโดยการมอบหมายงานเป็นกรณีศึกษาและให้นักศึกษาค้นหาข้อมูล ได้ 3 ทาง คือ 1. เอกสารสอน 2. อินเทอร์เน็ต 3. สอบถามจากอาจารย์ผู้สอนและร่วมกันอภิปราย	สังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม ให้เป็นไปตามข้อกำหนดและการอภิปรายโดยมีข้อมูลอ้างอิง รวมถึงการตอบคำถามที่เกี่ยวข้องได้อย่างเหมาะสม
○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.2	มีความรู้และเข้าใจในกฎหมายทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม วัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารและเครื่องดื่มตระหนักใน ธรรม เนียม ปฏิบัติกฎระเบียบ ข้อกำหนดทางเทคนิค รวมถึงการปรับเปลี่ยนตามกาลเวลาเพื่อตอบสนองต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง	เน้นสอนให้นักศึกษามีความรู้และเข้าใจกฎหมายทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม วัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารและเครื่องดื่ม รวมทั้งต้องตระหนักในธรรมเนียมปฏิบัติ กฎระเบียบ ข้อกำหนดทางเทคนิค รวมถึงการปรับเปลี่ยนตามกาลเวลาเพื่อตอบสนองต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงโดยการมอบหมายงานเป็นกรณีศึกษาและให้นักศึกษาค้นหาข้อมูล ได้ 3 ทาง คือ 1. เอกสารสอน 2. อินเทอร์เน็ต 3. สอบถามจากอาจารย์ผู้สอนและร่วมกันอภิปราย	ประเมินและให้คะแนนจากการอภิปรายงานที่ได้รับมอบหมายได้อย่างถูกต้องเหมาะสม พร้อมทั้งสามารถแนะนำ แนวทางการปฏิบัติของประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่มได้

3. ทักษะทางปัญญา

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3.3	สามารถทักษะและความรู้ความเข้าใจอันต้องแท้ในวิชาชีพการประกอบอาหาร การแปรรูปอาหาร การประกันคุณภาพและสุขาภิบาล การดูแลจัดการการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร	จัดให้มีการออกแบบผลิตภัณฑ์อาหารที่ตนเองเป็นผู้ผลิต และให้อธิบายการแปรรูปอาหาร การประกันคุณภาพและสุขาภิบาลในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร	- ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย - ประเมินจากการนำเสนอผลงาน - การมีส่วนร่วมและคุณภาพในการอภิปรายผล
3.4	มีทักษะภาคปฏิบัติที่ได้รับการฝึกฝน ตามเนื้อหาสาระสำคัญของสาขาวิชา	จัดให้มีการออกแบบผลิตภัณฑ์อาหารที่ตนเองเป็นผู้ผลิต และให้อธิบายการแปรรูปอาหาร การประกันคุณภาพและสุขาภิบาลในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร	ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย

○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3.1	มีความสามารถในการค้นคว้าหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลสารสนเทศแนวคิดและหลักฐานใหม่ ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลายและใช้ข้อสรุปที่ได้ในการแก้ไขปัญหาหรืองานอื่น ๆ โดยไม่ต้องอาศัยคำแนะนำ	บรรยายและมอบหมายงานในหัวข้อที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เกิดประสบการณ์จากการฝึกฝนทั้ง การคิดวิเคราะห์ การค้นหาข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ การตัดสินใจในการทำงาน การแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในการทำงานกลุ่ม	- ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย - ประเมินผลจากการนำเสนอการอภิปรายกรณีศึกษาได้อย่างเหมาะสมโดยมีข้อมูลอ้างอิงที่น่าเชื่อถือ
3.2	สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ โดยคำนึงถึงความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้องประสบการณ์ในภาคปฏิบัติและผลกระทบที่ตามมาจากการตัดสินใจนั้น	บรรยายและมอบหมายงานในหัวข้อที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เกิดประสบการณ์จากการฝึกฝนทั้ง การคิดวิเคราะห์ การค้นหาข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ การตัดสินใจในการทำงาน การแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในการทำงานกลุ่ม	- ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย - ประเมินผลจากการนำเสนอการอภิปรายกรณีศึกษาได้อย่างเหมาะสมโดยมีข้อมูลอ้างอิงที่น่าเชื่อถือ

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
4.1	มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งรายบุคคลและงานกลุ่ม	มอบหมายให้ทำงานกลุ่มและมีกำหนดให้มีการแบ่งหน้าที่รับผิดชอบและระบุหน้าที่เหล่านั้นในรายงาน	- สังเกตพฤติกรรมและการแสดงออกในการมีส่วนร่วมในชั้นเรียนของนักศึกษา - ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย - เพื่อนประเมินเพื่อน
4.2	สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ	มอบหมายให้ทำงานกลุ่มและมีกำหนดให้มีการแบ่งหน้าที่รับผิดชอบและระบุหน้าที่เหล่านั้นในรายงาน	- สังเกตพฤติกรรมและการแสดงออกในการมีส่วนร่วมในชั้นเรียนของนักศึกษา - ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย - เพื่อนประเมินเพื่อน
4.3	วางแผนและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบ	มอบหมายให้ทำงานกลุ่มและมีกำหนดให้มีการแบ่งหน้าที่รับผิดชอบและระบุหน้าที่เหล่านั้นในรายงาน	- สังเกตพฤติกรรมและการแสดงออกในการมีส่วนร่วมในชั้นเรียนของนักศึกษา - ประเมินและให้คะแนนจาก

			งานที่มอบหมาย
			● เพื่อนประเมินเพื่อน
4.4	สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพได้อย่างต่อเนื่อง	● มอบหมายให้ทำงานกลุ่มและมีกำหนดให้มีการแบ่งหน้าที่รับผิดชอบและระบุน้ำที่เหล่านั้นในรายงาน	● สังเกตพฤติกรรมและการแสดงออกในการมีส่วนร่วมในชั้นเรียนของนักศึกษา ● ประเมินและให้คะแนนจากงานที่มอบหมาย ● เพื่อนประเมินเพื่อน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
5.3	มีทักษะในการนำเสนอโดยเลือกใช้รูปแบบ เครื่องมือ และเทคโนโลยีที่เหมาะสม	● แนะนำเทคนิคการสืบค้นข้อมูลการมอบหมายงานด้วยการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ จาก Website และนำเสนอผลงานโดยมีข้อมูลอ้างอิงจากแหล่งที่มาที่น่าเชื่อถือ ใช้รูปแบบที่สร้างสรรค์ และเทคโนโลยีเหมาะสม ● มอบหมายงานที่ต้องใช้โปรแกรม Microsoft office ในการนำเสนอ ● มอบหมายงานที่ต้องสืบค้นด้วยตนเองจากแหล่งข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์	● ประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานที่ได้รับมอบหมาย โดยใช้สื่อและเทคโนโลยีในการนำเสนอ
○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
5.1	สามารถแนะนำประเด็นการแก้ไขปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงสถิติประยุกต์ต่อปัญหาที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์	● แนะนำเทคนิคการสืบค้นข้อมูลจากข้อมูลออนไลน์ เช่น Website งานวิจัยในระบบออนไลน์ ข่าวออนไลน์ บทความออนไลน์ ฯลฯ และนำเสนอข้อมูลอ้างอิงจากแหล่งที่มาที่น่าเชื่อถือ ได้อย่างเหมาะสม ● นำเสนอรายงาน โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสม	● ประเมินจากการนำเสนอรายงาน
5.2	มีทักษะในการใช้เครื่องมือสื่อสารที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันในการทำงาน	● แนะนำเทคนิคการสืบค้นข้อมูลจากข้อมูลออนไลน์ เช่น Website งานวิจัยในระบบออนไลน์ ข่าวออนไลน์ บทความออนไลน์ ฯลฯ โดยมีสื่อ, Ipad, คอมพิวเตอร์ และนำเสนอข้อมูลอ้างอิงจากแหล่งที่มาที่น่าเชื่อถือ ได้อย่างเหมาะสม ● นำเสนอรายงาน โดยใช้เทคโนโลยี	● ประเมินจากการนำเสนอรายงาน

		สารสนเทศที่เหมาะสม	
5.4	มีความสามารถเทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม	● ออนไลน์ เช่น Website งานวิจัยในระบบออนไลน์ ข่าวออนไลน์ บทความออนไลน์ ฯลฯ โดยมีสื่อ, I-pad, คอมพิวเตอร์ และนำเสนอข้อมูลอ้างอิงจากแหล่งที่มาที่น่าเชื่อถือได้อย่างเหมาะสม ● นำเสนอรายงาน โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสม	● ประเมินจากการนำเสนอรายงาน

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อรายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	แนะนำแผนการเรียน - วิธีการสอน - วิธีการประเมินผล - กฎระเบียบในชั้นเรียน แนะนำรายวิชาจริยธรรมและกฎหมายใน ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม	3	กิจกรรมหลายพฤติกรรม	อ.วัลลภา
2	บทที่ 1 จริยธรรมในการประกอบธุรกิจ	3	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหา พร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาพร้อม วิเคราะห์และอภิปรายในชั้นเรียน สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - ใบมอบหมายงาน	อ.วัลลภา
3	บทที่ 2 จรรยาบรรณในการประกอบธุรกิจ อาหารและเครื่องดื่ม	3	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหา พร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาพร้อม วิเคราะห์และอภิปรายในชั้นเรียน สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - ใบมอบหมายงาน	อ.วัลลภา
4	บทที่ 3 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมาย	3	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหา พร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาพร้อม วิเคราะห์และอภิปรายในชั้นเรียน สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - ใบมอบหมายงาน	อ.วัลลภา

ลำดับที่	หัวข้อรายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
5	บทที่ 4 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบ กิจการด้านอาหาร	3	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหา พร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาพร้อม วิเคราะห์และอภิปรายในชั้นเรียน สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - ใบมอบหมายงาน	อ.วัลลภา
6	บทที่ 5 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสุขลักษณะที่ดี ในการผลิตอาหาร	3	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหา พร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาพร้อม วิเคราะห์และอภิปรายในชั้นเรียน สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - ใบมอบหมายงาน	อ.วัลลภา
7	บทที่ 6 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร	3	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหา พร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาพร้อม วิเคราะห์และอภิปรายในชั้นเรียน สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - ใบมอบหมายงาน	อ.วัลลภา
8	บทที่ 7 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบ และ เครื่องปรุง	3	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหา พร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาพร้อม วิเคราะห์และอภิปรายในชั้นเรียน สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - ใบมอบหมายงาน	อ.วัลลภา
9	บทที่ 8 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับน้ำแข็ง น้ำดื่ม และ น้ำแร่ธรรมชาติ	3	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหา พร้อมยกตัวอย่างประกอบ	อ.วัลลภา

ลำดับที่	หัวข้อรายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			- ขกตัวอย่างกรณีศึกษาพร้อมวิเคราะห์และอภิปรายในชั้นเรียน - สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - ใบมอบหมายงาน	
10	บทที่ 9 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับเครื่องดื่ม	3	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหาพร้อมขกตัวอย่างประกอบ - ขกตัวอย่างกรณีศึกษาพร้อมวิเคราะห์และอภิปรายในชั้นเรียน - สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - ใบมอบหมายงาน	อ.วัลลภา
11	บทที่ 10 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับนม และผลิตภัณฑ์นม	3	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหาพร้อมขกตัวอย่างประกอบ - ขกตัวอย่างกรณีศึกษาพร้อมวิเคราะห์และอภิปรายในชั้นเรียน - สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - ใบมอบหมายงาน	อ.วัลลภา
12	บทที่ 11 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับภาชนะบรรจุและ ฉลากอาหาร บทที่ 12 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร	3	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหาพร้อมขกตัวอย่างประกอบ - ขกตัวอย่างกรณีศึกษาพร้อมวิเคราะห์และอภิปรายในชั้นเรียน - สื่อการเรียนการสอน - เอกสารประกอบการสอน - ใบมอบหมายงาน	อ.วัลลภา
13	บทที่ 13 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารทางเลือก	3	กิจกรรมการเรียนการสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหาพร้อมขกตัวอย่างประกอบ - ขกตัวอย่างกรณีศึกษาพร้อมวิเคราะห์และอภิปรายในชั้นเรียน - สื่อการเรียนการสอน	อ.วัลลภา

สัปดาห์ที่	หัวข้อรายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			- เอกสารประกอบการสอน - ใบมอบหมายงาน	
14	บทที่ 14 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐาน อาหาร	3	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน - บรรยายและอธิบายเนื้อหา พร้อมยกตัวอย่างประกอบ - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาพร้อม วิเคราะห์และอภิปรายในชั้นเรียน สื่อการเรียนรู้การสอน - เอกสารประกอบการสอน - ใบมอบหมายงาน	อ.วัลลภา
15	นำเสนองานกลุ่ม	3	- นำเสนอข้อมูลทั้งทางวาจาและ ลายลักษณ์อักษร	อ.วัลลภา
16	สอบปลายภาค (ทฤษฎี)			

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5	พฤติกรรมการเรียน การเข้าเรียน การตรงต่อเวลา ความสนใจ การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน ความรับผิดชอบ	ทุกสัปดาห์	10%
2.3, 3.2, 3.3, 4.1, 4.2, 4.4	การมีส่วนร่วมในการอภิปรายในห้องเรียน	ทุกสัปดาห์	10%
2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 3.4, 4.3, 4.5	แบบฝึกหัดทบทวนความรู้ ความเข้าใจ	ทุกสัปดาห์	20%
2.2, 3.1, 3.2, 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5	การมีส่วนร่วมในการนำเสนองานการค้นคว้า และการส่งรายงานที่ได้รับมอบหมาย	สัปดาห์ที่ 15	20%
2.1, 2.2, 3.4, 3.5, 4.3, 4.5	การสอบปลายภาค	สัปดาห์ที่ 16	40%

หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

เอกสารประกอบการสอนรายวิชา CAT 217 จริยธรรมและกฎหมายในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม สาขาวิชา ศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร วิทยาลัยการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ มหาวิทยาลัยรังสิต.

2. เอกสารอ้างอิง

วราภา มหากาญจนกุล. เส้นทางการผลิตอาหารให้ปลอดภัย (Product flow) และการเลือกซื้อวัตถุดิบให้ปลอดภัย

กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

กรมพัฒนาธุรกิจการค้า. คู่มือการจดทะเบียนพาณิชย์ ตามพระราชบัญญัติทะเบียนพาณิชย์ พ.ศ. 2499

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา. พระราชบัญญัติแห่งกฎหมายแพ่งและพาณิชย์

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา. พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. 2535

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา. พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522

สำนักงานอาหารและสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2555. คู่มือการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP

สุขลักษณะทั่วไป

ทัศนีย์ โรจนไพบูลย์. 2550. ภูมิปัญญาและเอกลักษณ์อาหารไทยในเอกสารการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

“การประกอบอาหารไทยและการบริหารจัดการร้านอาหารไทยระดับมืออาชีพ” สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

Codex Alimentarius. 1993. Codex Guidelines on Nutrition Labelling CAC/GL 2-1985 (Rev.1-1993)

U.S. Food and Drug Administration. 1995. Code of Federal Regulations 21 CFR

part 101 : Food Labeling.

หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

1.1 วันแรกของการเรียนการสอน อาจารย์ผู้สอนอธิบายให้นักศึกษาเข้าใจถึงการปรับปรุงรายวิชานี้จากการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ผ่านมาและประโยชน์จากข้อคิดเห็นของนักศึกษาต่อการพัฒนารายวิชาเพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการพัฒนารายวิชาในช่วงปลายภาคการศึกษา

1.2 ให้นักศึกษาประเมินพัฒนาการของตนเองโดยเปรียบเทียบ ความรู้ ทักษะ ในการประมวล คัดวิเคราะห์ก่อนและหลังการเรียนการสอนวิชานี้

1.3 ส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการเรียนการสอน และการพัฒนารายวิชา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

อาจารย์ผู้สอนประเมินการสอนของตนเองโดยดูผลการเรียนของนักศึกษาและผลการประเมินอาจารย์ผู้สอน และทำรายงานสรุปพัฒนาการของนักศึกษา ปัญหาอุปสรรค และแนวทางการแก้ไขหรือเปลี่ยนแปลง ปรับปรุงรายวิชา

3. การปรับปรุงการสอน

- 3.1 การประมวลผลความคิดเห็นและความต้องการของนักศึกษา และสรุปปัญหา อุปสรรคแนวทางแก้ไขเมื่อสิ้นสุดการสอน เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการปรับปรุงรายวิชาในภาคการศึกษาต่อไป
- 3.2 การวิจัยในชั้นเรียน เพื่อพัฒนารูปแบบ วิธีการเรียนการสอนและวิธีฝึกปฏิบัติ
- 3.3 ปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาให้ทันสมัยและเข้าใจง่าย เพื่อให้เหมาะสมกับนักศึกษารุ่นต่อไป

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- ☒ สัมภาษณ์นักศึกษา
- ☐ การสังเกตพฤติกรรมนักศึกษา.....
- ☐ การตรวจสอบการให้คะแนนและประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา.....
- ☐ การประเมินความรู้รวบยอดโดยการทดสอบ.....
- ☐ รายงานผลการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ในแต่ละด้าน.....
- ☐ แบบสำรวจ/แบบสอบถาม.....
- ☒ อื่น ๆ คือ การทวนสอบโดยคณะกรรมการทวนสอบ และกรรมการมาตรฐานวิชาการ

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

- 5.1 นำข้อคิดเห็นของนักศึกษาใน ข้อ. 1 มาประมวลเพื่อจัดกลุ่มเนื้อหาความรู้ที่ต้องปรับปรุง วิธีการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง และรูปแบบของการสอน การสื่อสารและสื่อการสอน และผลจากการประมวลไปปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนต่อไป
- 5.2 นำผลการประเมินการสอนของตนเองจาก ข้อ. 2 มาจัดกลุ่มเทียบกับข้อคิดเห็นของนักศึกษา เพื่อพัฒนาเนื้อหาสาระให้ทันสมัย ปรับปรุงวิธีการสอน และวิธีการประเมินผลให้ตรงกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง